

HACCP Esito di Sopralluogo

Condotto per

SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L.

Descrizione:

SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L. - Verifica di conformità legislativa

Data:

04-05-2021 09:54:57

Consulente:

Facchini Federica

Luogo:

visita 1/2

Persone che partecipano al sopralluogo:

Elena

Note:

Premessa

La verifica e' condotta a campione; pertanto non si possono escludere ulteriori non conformita' oltre quelle eventualmente segnalate.

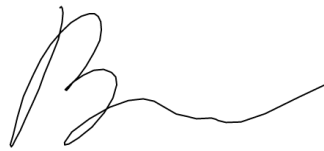
Autorizzazione Igienico-Sanitaria		
E' presente un'autorizzazione igienico-sanitaria/DIA/SCIA?	Si	NIA del 23/07/2015 +comunicazione avvio attività enoturistica 30/06/2020
L'autorizzazione e' aggiornata e rispondente alla realta' attuale?	Si	
E' presente la planimetria dei locali autorizzati?	Si	
La planimetria e' aggiornata?	Si	
Approvvigionamento Idrico		
L'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete idrica?	Si	
Sono presenti impianti di trattamento acqua?	Si	microfiltrazione
L'acqua viene utilizzata per la produzione?	Si	lavaggio bottiglie
Sono state eseguite analisi dell'acqua?	Si	04/05/2021
Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
E' presente ed e' aggiornato il manuale di autocontrollo?	Si	22/07/2020
Nel manuale e' prevista l'attivita' di produzione degli alimenti?	Si	produzione vini

SOCIETA' AGRICOLA MONTAIA S.R.L.

Manuale di Autocontrollo e altra documentazione		
Il manuale prevede la vendita degli alimenti?	Si	
Nel manuale e' previsto il trasporto?	Si	IVECO BW246VD ; VITO115 DS687EB ; FIAT DOBLO FH966TH; autocarro GD004ES
Il registro schede di autocontrollo e' compilato correttamente?	Si	
Gli addetti sono stati formati secondo quanto previsto nel manuale di autocontrollo?	Si	Zappulla Antonino
Sono presenti le qualifiche dei fornitori?	Si	
L'elenco degli addetti e' presente ed aggiornato? (indicare numero degli addetti)	Si	
Sono presenti i certificati delle analisi precedenti?	Si	
E' stato adottato un sistema per la rintracciabilita'?	Si	bolle
E' presente e certificata una procedura MOCA?	Si	
Sono presenti le certificazioni in MOCA?	Si	

Igiene del personale		
L'abbigliamento del personale e' idoneo?	Si	
L'igiene del personale e' idonea? (assenza di gioielli, piercing, unghie finte, ecc)	Si	
Il personale adotta comportamenti corretti?	Si	
Igiene e idoneità dei locali		
I pavimenti e le pareti sono lisci e lavabili?	Si	
I piani di lavoro sono in materiali idonei?	Si	
Assenza di sporco visibile?	Si	
Assenza di crepe o infiltrazioni?	Si	
Assenza di muffa o umidità?	Si	macchia di umidità locale cantina, macchia umidità soffitto barricaia
I rubinetti sono conformi?	Si	
E' presente e adeguato uno spogliatoio per il personale? (armadietti a doppio scomparto, capienza adeguata, condizioni igieniche, ecc)	Si	

Igiene e idoneità dei locali		
E' presente ed e' in condizioni igieniche adeguate un locale adibito a magazzino e/o dispensa? (pavimenti/pareti lisci e lavabili, banchi e scansie idonei, frigo e celle idonei, ecc.)	Si	
Lo stoccaggio della merce avviene in modo conforme?	Si	
Prodotti di pulizia		
I prodotti di pulizia sono conservati in locale/armadio separato?	Si	
Sono disponibili e aggiornate le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati?	Si	
Sono disponibili schede tecniche o istruzioni per l'uso dei prodotti? (es.diluizioni)	Si	
E' presente un prodotto disinfettante?	Si	
E' presente un prodotto detergente?	Si	
Campionamenti		
E' stata eseguita attività di campionamento di acque?	Si	acqua di rete microfiltrata

Firme		
Referente Aziendale	Data 04-05-2021 09:54:57	
Consulente Facchini Federica	Data 04-05-2021 09:54:57	